



## CREATION D'ENTREPRISE J'OUVRE MON RESTAURANT – La création, la gestion et l'exploitation

### Les publics concernés

Tout public  
Demandeurs d'emploi  
Créateur, repreneur d'établissements

### Durée de la formation

7 heures  
1 journée temps plein en continu

### Pré-requis

Aucun

**Adéquation Besoin/Formation :** Oui

### Méthodes pédagogiques

Formation en visioconférence  
Formation individuelle en face à face  
Réalisation d'un quizz initial de positionnement  
Etude cas pratique (Comptabilité analytique d'un restaurant)  
Cas pratique : analyse du projet du stagiaire

### Intervenants

Professionnels de la restauration  
Chef d'entreprise

### Evaluation des acquis de la formation

Evaluation finale sur la base du cas pratique

### Evaluation de la qualité de la formation

Evaluation qualité et besoins (destinée à l'OF)

### Validation de la formation

Remise d'une attestation de formation  
Certification :

### Outils pédagogiques remis aux participants

Support de formation envoyé en format dématérialisé

### Entrées en formation

Permanentes (chaque mois)

### Suivi du stagiaire en milieu professionnel

Réalisé au plus tard après ouverture du restaurant (à définir avec le stagiaire)

**Accessibilité handicapé PMR :** Selon les lieux de formation (nous consulter) / **Autres :** nous consulter

### Contact / Devis

09.81.04.18.18  
[artefaq@artefaq.eu](mailto:artefaq@artefaq.eu)  
<http://www.artefaq.eu>

### Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis les outils et méthodes lui permettant d'ouvrir son restaurant, de gérer et de piloter son activité et sera en capacité de mettre en œuvre toutes les actions nécessaires à la bonne marche et à la pérennité de son établissement.

### Programme

Le Projet, le concept (définition, présentation, adéquation avec le marché)

Fonctionnement de la TVA (Les taux applicables à une activité de restauration, TVA déductible, TVA collectée, TVA à reverser)

La gestion comptable, les bases de la comptabilité analytique

Fixation des prix en restauration : 2 méthodes

Le contrôle de gestion en restauration : pilotage de l'activité

Comment booster son restaurant ?

La démarche qualité en restauration

La fonction commerciale

Droit du travail : convention collective, contrats de travail, contrat saisonnier

Le bail commercial d'un restaurant

La prévention des risques dans l'entreprise

### Tarif public

Prix net / stagiaire : 850€ / Taux horaire : 121.42€

Tarifs nets  
exonérés de TVA

Le +  
Offre de formation  
individuelle

